53e Année. — N° 51 20 Décembre 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. - Question de taille. La taille vaudoise ; — Remplacement des manquants ; — Quelques particularités ; — Fumures 581
Louis Rives. — Seibel 7053 588
A. Destruel. — Les porte-greffes en Oranie 591
Baron de Boixo. — Perspectives viticoles 592
E. Hugues et **E. Bouffard.** — Les vins des vendanges gelées 596
Léon Bonal. — La culture du muscat de Hambourg 597
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Explosifs agricoles. — Comité permanent des agriculteurs métropolitains et d'outre-mer. — Un recours en conseil d'Etat contre l'Office du blé... 598
Bibliographie. — Comment vendre en agriculture pour réussir, par Henry Girard 599
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » (Edition du Midi) sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

Questions de taille. — La taille Vaudoise

De l'Oranie, on nous pose la question suivante :

« J'ai recours à votre extrême obligeance pour avoir quelques renseignements sur la taille de la vigne.

En consultant les ouvrages de viticulture, on ne manque pas de trouver quelques lignes, chapitre « taille en gobelet », se rapportant au groupement des plaies de taille sur un même côté des bras. Cette pratique est qualifiée de « taille spéciale » ou encore de « taille vaudoise ». Il semble, d'après les ouvrages courants, qu'elle soit bien particulière à la Suisse.

Or, dans la région d'Aïn-Témouchent, plus particulièrement, elle est appliquée chez de nombreux viticulteurs depuis des années. Elle a très probablement été introduite par les tailleurs de la péninsule Ibérique où elle serait donc également connue et sans doute appliquée.

J'ai cherché à en avoir la certitude en écrivant à M. Cristobal Mestre Artigas, directeur de la Station Œnologique de Villafranca del Panadès. Celui-ci m'a aimablement renvoyé à l'ouvrage « La taille de la vigne » de M. Nicolas Garcia, de los Salmonès, publié à Madrid, en 1920.

J'ai demandé l'ouvrage en question qui est épuisé et je n'ai pu avoir de renseignements par cette voie.

Aussi je viens vous demander si, à votre connaissance, le groupement des plaies de taille n'est connu qu'en Suisse et si le qualificatif de « taille vaudoise » est appliqué à bon escient à cette pratique – si, en outre, cette pratique ne peut pas constituer un principe général de chirurgie végétale applicable à tous les systèmes de taille (Royat, Guyot et dérivés, etc..,) ».

G. C.

Tous les systèmes de conduite de la vigne répondent à des exigences locales spéciales.

Le *Gobelet* a de nombreuses variantes. Les uns s'élèvent, leurs bras s'allongeant en hauteur : Midi, Beaujolais, Algérie à peu près partout. Les autres s'élèvent à peine, les bras restant presque à la même hauteur et très courts : « taille moderne ». Et d'autres encore restent de la même hauteur, les bras se dirigeant horizontalement ou presque : Suisse, Roussillon, Aunis-Nantais, Espagne, etc.

Pour maintenir aux bras une direction horizontale, seul le sarment *inférieur* du courson de l'année précédente est conservé et taillé à un ou deux yeux. Les plaies de taille sont ainsi *toutes* sur le *côté supérieur*. Peut-être la circulation de la sève dans le bras est-telle facilitée. L'ébourgeonnage de la vigne au printemps favorise cette disposition écartant tout ce que ne peut servir à l'exécution de cette taille.

Le courson *inférieur* réservé à la taille donne, après ébourgeonnage d'été, deux rameaux qui forment avec lui un angle aigu, qui tend à diminuer sur le supérieur et a augmenter sur l'inférieur, à mesure que leur propre poids les fait étaler ; ils restent donc, *surtout l'inférieur*, dans une direction horizontale ou presque.

Si on avait taillé à deux yeux le sarment supérieur, ses rameaux auraient fait avec lui un angle très ouvert, et pris ainsi une direction ascendante ; le bras et, par suite, la souche se seraient élevés.

Si la souche s'élève par ses bras, il faudra, par exemple, dans le cas de la taille du pays de Vaux (Suisse), un échalas de plus en plus haut, pour soutenir et le pied et la végétation qu'il porte.

Quand les bras sont devenus trop longs et gênent la culture, on les dirige en arrière en sens inverse et sur eux-mêmes ; on ne les ravale pas et, pour changer cette direction, ce retour en arrière, on utilise le sarment supérieur qui a tendance à s'écarter de l'horizontale, et dont le rameau inférieur tend, lui, vers l'horizontale dans une direction opposée. Avec le temps, les bras ainsi conduits font l'accordéon dans un plan vertical.

Dans le Roussillon, Banyuls, Collioure, etc., le Grenache est conduit en gobelet très évasé ou en éventail, qui est la limite du gobelet.

Les plaies de taille sont du même côté et en dessus ; les bras s'allongent sans s'éloigner du sol, maintenant les raisins dans les meilleures conditions de maturation.

Et aucun support ici n'est nécessaire ou plutôt c'est le sol qui porte les bras et les sarments, se dirigeant d'abord presque horizontalement, offrent peu de prise au vent. — Dans les vallées, les cépages ordinaires sont en gobelet largement ouvert, surtout du côté amont, toujours pour que les rameaux puissent mieux résister aux vents.

En Espagne aussi la charpente des souches ne s'élève pas, elle est constamment de la même hauteur, mais les bras, qui sont ici maintenus plus courts par rabattement et quelquefois par retour en arrière en utilisant, à la taille, le courson pris sur le sarment inférieur.

De même pour la conduite de la vigne en Aunis, où les souches sont maintenues très basses, pour éviter les coups de vent salés. De même aussi pour la conduite de la vigne à la Nantaise, où *les bras* sont dirigés vers le bas, toujours par le même système de taille. Ici, c'est pour éviter les coups de vents salés ou autres. La souche a la tête au-dessus de ses bras : elle est renversée.

J'ai soumis pendant de nombreuses années à la taille Nantaise des souches de Panse de Provence. Les bras ont pris et conservé une direction oblique *descendante*, dégageant la tête, qui est devenue une sorte de tabouret.

Ainsi par une même taille utilisant toujours le sarment inférieur du courson de l'année précédente, on maintient les bras dans la direction horizontale, aussi longtemps qu'on le veut. Cette direction peut commencer, d'abord, dans un sens et, plus tard se continuer dans le sens opposé. (Taille Vaudoise). La souche ainsi maintenue de même hauteur peut être palissée, s'il y a lieu, sur un échalas de longueur *constante*, ou bien non palissée : la surface de prise au vent est ainsi diminuée.

Cette taille ne paraît pas apporter, en Suisse, de grandes modifications à la structure des bras, sans doute parce que, l'été, étant ombragés, ils ne sont pas exposés, même sur la partie portant les plaies de taille, à se dessécher, Mais dans les régions très chaudes, sèches, Roussillon, et où la végétation s'étale sur le sol, les bras sont exposés au soleil, presque sur toute leur longueur ; il en résulte la dessiccation de toute la partie supérieure, par suite de la fente des plaies, la partie inférieure reste saine.

Quand le gobelet doit s'élever, cette taille ne peut être pratiquée ; les plaies de taille sont réparties sur tout le pourtour des bras et, par suite, qu'on le veuille ou non, en spirales ascendantes. Les coursons

réservés à la taille se déplacent, non plus dans un même plan vertical, mais dans des plans rayonnant autour de l'axe du bras.

Je pense que ces explications aideront notre correspondant à comprendre les raisons de l'adoption de cette taille spéciale vaudoise, espagnole, etc. Mais si cet exposé n'est pas suffisamment clair, qu'il se place devant une souche et qu'il taille les bras comme il a été indiqué ; il verra en suivant la direction des yeux, ce qui doit se passer.

Il est évident que cette taille en Oranie doit favoriser la maturation des grappes. Maintenant n'a-t-elle pas des inconvénients ? C'est à notre correspondant de nous le dire.

Remplacement de manquants

Dans les pays chauds et secs, Midi-Afrique du Nord, etc., les repiquages avec des greffés-soudés donnent le plus souvent des résultats peu satisfaisants. C'est qu'étant sans ou avec peu de racines actives et portant à la soudure un barrage à l'ascension de la sève, ils se défendent mal contre la dessiccation du sol par les souches voisines, l'herbe ou les façons culturales défectueuses, comme il arrive dans les pays chauds. Les racinés qui ne portent pas de barrage reprennent mieux et poussent plus vigoureusement, La cause de la non reprise ou du mauvais développement est donc la dessiccation du plant et de la terre du trou de plantation.

Il est facile d'y remédier, — quand on a de l'eau à sa disposition : un ou deux litres d'eau mis contre le plant dans une petite cuvette, qu'on comble de suite après l'arrosage, on sait pourquoi vont porter de l'eau jusqu'au talon où se trouvent les racines. L'opération doit être faite à deux reprises, la première dès qu'on s'aperçoit que la pousse du plant s'annonce ralentie.

C'est un peu onéreux, mais moins que la dessiccation du plant.

Au reste, ces arrosages sont utiles et parfois indispensables à la réussite des nouvelles plantations faites en terrain trop perméable, gros sable, etc. ; et non seulement dans les pays chauds, mais même dans les autres régions en année sèche.

Un de nos lecteurs d'Alger nous écrit: « J'ai quelques souches isolées dans mon vignoble, qui sont atteintes de court-noué. Je les arrache, mais que mettre à leur place ? »

Pas de greffés-soudés bien sûr, pour les raisons indiquées plus haut à moins que..... Mais ces plants prendront probablement la maladie. Un producteur direct ? Résistera-t-il au phylloxéra ? et presque tous se court-nouent. Le Jacquez ? Oui, si le terrain n'est pas trop phylloxérant.

Ce que l'on peut faire, c'est provigner les souches voisines, et faire sortir la tête du provin à l'emplacement de la souche arrachée. Il est très possible que le provin, issu d'une souche saine reste lui-même sain. Provignage en sautelle ou tout autre.

Quelques particularités

On nous signale les particularités suivantes :

Yeux doubles. — Des vignes sévèrement gelées au printemps ont émis, après la retaille, de nouveaux rameaux, quelques-uns avec des raisins, qui se sont assez bien aoûtés. Le bois est riche en amidon dans les rayons médulaires. La prochaine végétation pourra donc être normale encore. Seulement sur ces sarments, les ramifications sont peu nombreuses et, à leur place, il s'est développé, comme on le voit sur la fig. 1, un autre œil normal: si on veut, à chaque nœud, il y a un œil double.

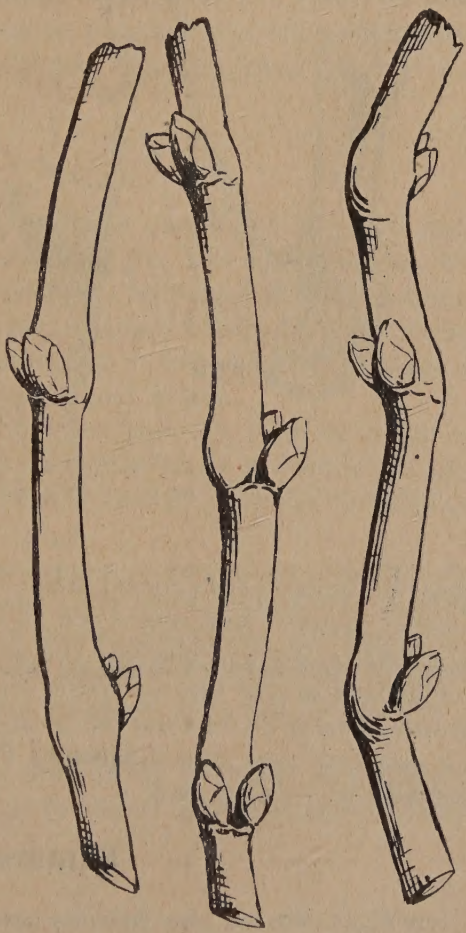

Fig. 1

Ce cas n'est pas isolé. On l'entend parfois citer. J'ai vu il y a quelques années une vigne dont presque tous les yeux étaient doubles.

On dirait même quelquefois qu'ils sont triples. C'est que le rameau secondaire qui leur a donné naissance n'est pas disparu entièrement, et a formé une troisième ébauche d'œil.

A quoi est due cette particularité ? Je n'entrevois pas les causes qui ont pu intervenir.

Coursons fendus.— L'année dernière on nous a montré sur place des sarments Alicante-Bouschet qui étaient tordus à la base et se fendaient ou éclataient sous la pression du sécateur. Cet état était la consé-

quence d'un premier développement, très rapide, aboutissant à la production excessive de la moelle, qui n'offre aucun soutient au bois proprement dit qui l'entoure.

En cette année 1936, il ne semble pas qu'il y ait eu surabondance de moelle. Mais il s'agit toujours de vignes très vigoureuses, ayant poussé

Fig. 2

dans un terrain constamment frais. Après la taille, l'extrémité du courson conservé perd plus d'eau qu'il n'en reçoit, et il se dessèche et se rétrécit d'autant plus vite que ses éléments cellulaires sont plus volumineux et plus tendres. Voyez les bois qui ont poussé très vite en comparaison de ceux qui ont poussé lentement (fig 2) : les fentes des premiers sont plus fréquentes et plus importantes que celles des seconds. — C'est tout.

Fumures

Les vignes ont été par endroits assez affaiblies les années précédentes, d'une part par la surproduction, la sécheresse, le temps froid de 1936, l'insuffisance du travail du sol et l'absence de fumure.

Toutes peuvent être relevées par une bonne culture et surtout par une fumure complète, mais où l'azote, facteur le plus important de la végétation, devra dominer, qu'il s'agisse d'engrais chimiques ou

organiques. Nous avons indiqué précédemment les doses à employer par hectare et par an, pour que la vigne devienne et se maintienne vigoureuse. Elles pourront être renforcées si la production doit être forte, et diminuées si la production doit être faible en vue de l'obtention de vins de qualité, car en ces temps d'appellations ce sont les vignes faibles à végétation ralentie qui donnent le meilleur vin.

Il a été dit au Sénat, par le Ministre de l'Agriculture, que le prix des engrais azotés — les plus chers — ne seront pas augmentés. C'est bien, mais les aura-t-on à temps ? La vigne doit être fumée de bonne heure. Et si les usines produisent, les expéditions sont très au ralenti, les sacs pour transports manquant, en conséquence des grèves du Nord. Pour une expédition de sulfate de potasse d'une faible importance, il a fallu la faire venir de Belgiqur. Enfin, espérons que tout s'arrangera.

* * *

Dans les vignes les plus déprimées et qu'il s'agit de relever maintenant, il y a toujours des souches qui par leur âge et leur affaiblissement ne peuvent être guère remontées facilement. Il faudra y mettre, plusieurs années, des engrais et une bonne culture. Elles ont souvent des bras très longs et de nombreuses et très rapprochées plaies de taille. Les sarments qu'elles portent sont grêles.

On peut penser qu'en rabattant ces bras, ou toute la souche sur quelques repousses suffisantes, la circulation de la sève n'étant plus gênée par les plaies de taille qui font barrage, la souche prendra une vigueur nouvelle.

Il en est bien ainsi, mais non comme on pourrait le souhaiter, c'est que l'affaiblissement de la souche porte non seulement sur la partie aérienne, mais encore sur la partie souterraine, de nombreuses racines encore jeunes ont disparu, faisant disparaître aussi le chevelu actif qu'elles portent. Et il faut du temps pour que le chevelu se reforme en quantité suffisante.

Mais enfin le ravalement des bras ou du tronc est une opération recommandable, et qu'une bonne fumure et une bonne culture doivent favoriser.

L. Ravaz.

SEIBEL 7053

Noir de première époque tardive

ORIGINE.... Seibel 5163 × Seibel 880
— — 5163 = Seibel 2510 × Gaillard 2.
— — 880 = Couderc 28-112 × S. 2003.

CARACTÈRES. — *Feuille adulte*, orbiculaire, régulière, de grandeur moyenne, non lobée, à dents peu profondes, d'un vert assez foncé à la face supérieure, entièrement glabre à la face inférieure. Le limbe fait un angle droit avec le pétiole.

Nervures plutôt petites, d'un vert très clair et glabres. Sinus pétiolaire complètement fermé, les deux lobes supérieurs se recouvrant entièrement.

Pétiole long, moyennement fort, strié de rose. Il fait un angle aigu avec le sarment.

Jeunes feuilles d'un vert clair légèrement teinté de rose et glabres. Stipules fortes, brunes et bien développées.

Pampres cylindriques d'un rouge assez vif. Bourgeons assez apparents et forts. *Bourgeonnement* peu cotonneux et légèrement caminé.

Grappe moyenne, ailée, plutôt belle. Pédoncule moyennement long et fort.

Grains sphériques, moyens, pruinés, d'un violet assez foncé, jus légèrement coloré, de bon goût.

Graine moyenne, à bec assez court, plutôt fort.

Chalaze nettement apparente. Raphé apparent, mais très grêle.

Fossettes assez accentuées.

APTITUDES. — Malgré quelques défauts sérieux, le S. 7053 est incontestablement un très beau cépage. Gros producteur de raisins bien développés, donnant un vin de très belle couleur, franc de goût, bon, bien noté dans les récents concours de dégustation de vins d'hybrides, de Toulouse.

Débourrement d'époque moyenne, mais repoussant très bien à fruit après les gelées.

Port érigé et ne craignant pas le vent.

Le feuillage du 7053 est très résistant au mildiou. Il n'en est pas de même des grappes qui peu atteintes par l'oïdium, sont sensibles au mildiou, au rot brun.

Pour bien défendre ces grappes, il faudrait les sulfater et les poudrer avant la floraison. J'ai dit dans un article récent de ce journal, que cette année, à Monlon, S. 7053 avait reçu un sulfatage et un poudrage cuprique avant la floraison. Ces traitements n'ont pas entraîné de brûlures graves, ni de coulure et ils ont convenablement défendu les grappes contre le mildiou.

Plusieurs années, et dans divers vignobles (Villard, Granel, Monlon),

j'ai observé la dessiccation de l'extrémité des grappes non sulfatées. Je n'ai pas trouvé trace de mycélium dans ces grappes que l'on aurait pu croire atteintes de Rot gris.

Il s'agit vraisemblablement d'un forme de coulure.

Le même accident s'observe à Monlon sur Seibel 5912, Seibel 7350, et paraît-il, m'a dit M. Vivet, sur les Clairettes coulardes en Algérie. Cette dessiccation des extrêmités de certaines grappes du 7053 n'a qu'une importance très relative, étant donné la productivité de ce numéro.

M. Vivet, que je viens de citer, m'a signalé que 7053 était sensible à la coulure proprement dite, au moment de la floraison dans certains domaines algériens. La grande vigueur du 7053 intervient vraisemblablement dans cette coulure, favorisée d'ailleurs par une floraison assez précoce. On a vu, de plus dans mon étude intitulée « Contribution à l'étude de la coulure des hybrides », que dans les essais de germination de grains de pollen, effectués au printemps de 1936, le pollen de 7053 n'avait mérité pour sa valeur germinative, que la note assez bien.

Dans mes essais d'hybrides directs de Monlon, en terre médiocre, caillouteuse, séche et assez phylloxérante le 7053 a eu jusqu'en 1932, après sept années de plantation une très belle vigueur. Sa végétation était bien supérieure à celle de beaucoup d'autres hybrides qui fléchissaient à côté de lui. On verra dans la suite qu'il n'en a pas été de même après 1932.

Dans des essais plus récents, faits aussi à Monlon, mais en meilleure terre que celle des collections, 7053 direct est, après 4 ans de plantation nettement supérieur à 7053 greffé sur 420 A. Par ailleurs, ce cépage a été utilisé autrefois par hasard, pour le remplacement des manquants dans de vieilles vignes en sol caillouteux et sec, au domaine de Bagnols-de-Grenade (Haute Garonne). Il s'est toujours moutré vigoureux

Les racines de un an et de deux ans sont protégées contre la piqûre du phylloxéra par un périderme subéreux particulièrement épais. L'épaisseur de ce périderme oscille entre 150 et 360 μ.

De plus, le 7053 m'a paru particulièrement apte à la formation de lanières de liège protectrices contre les bactéries qui complètent et aggravent l'action du phylloxéra. Cette formation de couches subéreuses est l'une des causes de résistance relative au phylloxéra de certains hybrides anciens (Jacquez, Clinton).

Malgré l'épaisseur du périderme subéreux et les lanières de liège, j'ai trouvé dans mes nouveaux essais de Monlon, des tubérosités sous-pérídermiques en grand nombre. Toutes étaient petites, mais certaines assez pénétrantes. Toutefois, le plus fréquemment, le cylindre central était intact, protégé par une couche de liège.

Le grand nombre de tubérosités peut s'expliquer en partie par le fait que 7053 a été planté deux ans seulement après le défrichement d'une vieille vigne et qu'il restait probablement dans le sol de nombreux phylloxéras.

Le 7053 m'a paru, dans l'ensemble, nettement plus atteint par le phylloxéra que le Seibel 4643. De plus, j'ai noté en 1932 à Monlon, dans mes

essais anciens, un fléchissement assez net du 7053 direct. La grosse récolte de l'année précédente en était peut-être en partie responsable. La très bonne tenue du 2003 direct, tout voisin, rendait ce fléchissement inquiétant. En 1934 le même 7053 avait repris une belle végétation. Nouveau fléchissement en 1935.

J'espère cependant, que la grande vigueur naturelle du 7053 lui permettra d'être cultivé direct dans beaucoup de terres du Sud-Ouest, si elles sont suffisamment riches et fraîches. Il est d'ailleurs indiqué comme beau, direct, dans beaucoup de plantations. Peut-être, certaines de ces plantations sont trop récentes, pour que le phylloxéra ait eu le temps d'exercer ses ravages.

M. Tibbal a signalé le 7053 comme très résistant au calcaire.

Les possibilités de plantation directe seraient particulièrement intéressantes, car 7053, descendant du 2003, n'est pas un greffon parfait. J'ai observé plusieurs cas de rabougrissements sur 420 A à Moulon, cela malgré de bonnes ou très bonnes soudures de greffage. D'autres, assez nombreux, l'ont été sur Rupestris, et aussi en moins grand nombre sur Aramon×Rupestris Ganzin n° 9, chez M. Pons à la Vernose (Haute-Garonne). Chez ce dernier viticulteur, la reprise au greffage a été particulièrement mauvaise (60 o/o de déchet), sur 93-5.

Les résultats bien différents obtenus la même année avec 93-5 et d'autres greffons, permettent de penser que le porte-greffe ne doit pas être seul incriminé.

On a signalé à M. Largillier-Seibel, du court-noué sur 1202 après 4 ans de plantation.

La reprise au greffage sur place a été mauvaise à Monlou, sur Seibel 1000, Riparia×Rupestris 3309, Rupestris du Lot, 106-8, 150-15.

Sauf sur Rupestris du Lot à 50 pour 100 des souches sont presque rabougries, il n'y a pas de rachitisme avec les autres porte-greffes. Cependant, beaucoup de souches, sur les divers sujets énumérés, ont une faible végétation et prennent en été, sous l'action de la sécheresse, une teinte jaunâtre, chlorotique. Il est vrai qu'il s'agit d'un mauvais sol, pauvre, caillouteux, sec.

En revanche, en très bonne tenue d'alluvions, chez M. Bedos, à Agde (Hérault), le 7053 se comporte très bien sur Rupestris et aussi sur 216-3. Il serait beau, aussi, sur Rupestris, chez M. Bertrand à Perriora, en bonne tenue argilo-calcaire.

Ce que j'ai écrit ici, sous le titre : « Recherches sur l'affinité au greffage » (1), à propos des différents facteurs intervenant dans l'affinité, permet de s'expliquer ces résultats en apparence contradictoires.

La belle vigueur du 7053, ses bonnes soudures au greffage sur 420 A, et les derniers faits indiqués ici, permettent d'espérer que comme pour le Seibel 5163, mère du 7053, la bonne adaptation du porte-greffe, la richesse, la fraîcheur, le bon approvisionnement en calcaire du sol, seront susceptibles de primer la mauvaise affinité relative au greffage.

Louis Rives.

(1) *Progrès agricole et viticole*, 18 décembre 1932.

LES PORTE-GREFFES EN ORANIE

Je viens de parcourir le *Progrès Agricole* du 6 courant, et je lis avec beaucoup d'intérêt vos articles sur les porte-greffes nouveaux. Le champ d'essai de M. Gaston Thomas, à Frontignan, place les variétés examinées dans des conditions très voisines de celles que nous rencontrons souvent ici.

On avait pris comme terme de comparaison le Rupestris du Lot, le plus « populaire » des porte-greffes, et souvent considéré à tort comme convenant à tous les terrains.

Sauf dose de calcaire chlorosant trop forte, ou sable pur, c'est vrai, mais à condition que le Lot puisse « enfoncer ses racines ». Dans nos basaltes qui affleurent parfois la surface, dans les alluvions tertiaires à éléments très fins, à sous-sol terriblement compact, presque imperméables,le Rupestris du Lot développe mal son racinage, végète et vieillit très vite.

Les observations relevées dans votre article correspondent très exactement avec ce que j'observe ici depuis longtemps.

Vous dites que le 420 A est médiocre, vous ne voyez pas pour quelles raisons. Je les ignore, mais j'en suis venu à ne plus conseiller ce porte-greffe, dans notre département, que pour les terres riches, ce que nous appelons ici les terres à 3309, c'est-à-dire vos terres à Riparia moyennant quoi, le 420-A est un porte-greffe très fructifère, et splendidement résistant à la sécheresse.

57 R. que j'observe depuis sept ans côte à côte avec les autres obtentions Richter, dépasse également, à mon avis, le 99, qui est cependant le plus répandu.

31 R. a joui dans notre région d'une vogue considérable : il me paraît, dans certains sols, devoir vieillir très vite. Son principal avantage est à mon avis sa résistance très élevée à la chlorose ; dans beaucoup de cas, il est préférable au 41-B. de développement plus lent, mais qui reste, à mes yeux, le meilleur des porte-greffes pour sa régularité et sa façon de se comporter, même dans les terres riches.

150-15 a pour moi le même, inconvénient que 41-B., son lent développement les premières années mais comme lui, il se « bonifie » en vieillissant. C'est, à mon avis, le meilleur des porte-greffes pour les terres très calcaires, même ingrates. Quoique très résistant à la sécheresse, il supporte également les sols marneux se ressuyant mal, tantôt trop humides, puis devenant ensuite terriblement secs.

161-49 est également un bon porte-greffe des sols calcaires : il est, en tout cas, beaucoup plus rustique et moins exigeant que son cousin le 420 A, dont il a les remarquables qualités de résistance à la sécheresse et de fertilité

216-3 dont vous ne parlez pas, se crée ici une place de plus en plus enviée, à cause de sa résistance élevée à la sécheresse, sa puissance d'en-

racinement dans les sous-sols les plus compacts et aussi parce qu'il est le porte-greffe qui craint le moins le salant. Il est très regrettable qu'il ne résiste pas mieux à la chlorose, sinon ce serait le porte-greffe uuiversel !

Bref tous les porte-greffes que nous venons de passer en revue ont sur le Lot l'énorme avantage de leur « fécondité » ; en tout cas, pour les plants greffons sujets à la coulure, ils n'exagèrent aucunement cet inconvénient.

A. Destruel.

PERSPECTIVES VITICOLES

Dernièrement j'ai fait un rêve ; nous étions en l'an 2000, l'Algérie produisait 50 millions d'hl. de vin, la France 70 millions et cette production avait un écoulement normal.

Comment, diront nos petits-fils, a-t-on pu jadis proposer l'arrachage des vignes alors que la production possible se situait autour de 80 millions d'hectolitres. ?

Mon rêve n'est pas absurde ; le Congrès de Tunis, dont M. Ventre a publié ici même un compte rendu (15 novembre 1936) offre à la Viticulture française des perspectives pleines d'intérêt.

Je n'ai jamais pensé que la surface en vignes de la France et de l'Algérie devait être figée à quelques 1.700.000 ha. mais il m'apparaissait que si la consommation du jus de raisin et du vin devait se développer, ce ne pouvait être qu'à la suite d'un effort de longue haleine ; dès lors, considérant l'avenir immédiat, j'ai proposé en mars 1932 à la Société des Viticulteurs de France et, dans cette Revue le 16 avril 1934, la solution radicale de l'arrachage qui, seule, était de nature à atténuer une crise viticole, dont il était aisé de prévoir, dès 1929, qu'elle serait très dure, puisqu'elle allait s'inscrire dans une crise économique générale. J'ai toujours dit que mes propositions d'arrachage étaient faites en considération du système d'Economie dirigée où nous vivons ; il tend, et il y réussit, à maintenir les prix du vin supérieurs à ceux d'une Economie libre ; mais c'est grâce à des sacrifices imposés, d'une part, à la Viticulture (augmentation des droits de circulation, blocage, distillation, etc.), d'autre part, à l'Economie générale tout entière ; par suite une surface en vignes supérieure à ce qu'elle serait en Economie libre (et qui peut douter que sous un tel régime de nombreux vititiculteurs n'auraient pu continuer la culture de la vigne) est maintenue ; les règles les plus saines d'une bonne gestion incitent donc l'Etat à réduire cette surface.

Dès mes premiers articles sur l'arrachage, j'ai insisté sur ce fait que seul, un Gouvernement très fort, pouvait l'imposer ; c'est la mesure la plus efficace pour résoudre la crise viticole, mais c'est aussi de beaucoup la plus dure ; elle verra se dresser devant elle la plus vive, la plus redoutable opposition ; à cet égard le Gouvernement ne doit se faire aucune illusion

sur l'énergie qu'il lui faudra déployer pour arriver à ses fins ; le 1er janvier 1937, il doit prendre un parti ; deux voies s'ouvrent devant lui :

1° — Celle de la timidité et de l'irrésolution ; alors, abandonnant l'œuvre entreprise, on continuera à bloquer, distiller et produire avec de lourdes pertes, un carburant issu du vin qui vaut sur le marché mondial environ 15 fr. l'hectolitre : (tandis qu'on dépense au minimum 50 francs pour le produire) ; dans ce cas, les troubles d'une production excédentaire vont se prolonger pendant plusieurs années (à ceux qui objecteront l'utilité d'un carburant national en cas de guerre, je répondrai que ce cas mérite un examen tout spécial, qu'il a été fait par les hommes les plus compétents en la matière, et qu'il ne peut être envisagé ici ; me fondant sur leur opinion, je crois qu'il y a des sources possibles bien plus économiques d'un carburant national que celles qui proviendraient du moûts de raisin).

2° — La voie des efforts difficiles, de l'arrachage, mais qui doivent mener à une triomphante conclusion ; voie où il n'hésitera pas à s'engager s'il considère une consommation taxée figée actuellement autour de 50 millions d'hl. et qui lui dicte clairement son devoir.

Si, dès 1934, mon plan d'arrachage avait été appliqué, le rehaussement des prix, qui eût été de 30 fr. par hl. au moins, aurait en cette seule année, compensé la perte représentée par l'arrachage de 150.000 ha. (1) sur la base de 10.000 francs par hectare.

Cependant la question de l'arrachage est âprement combattue ; la réunion plénière de la Société des Agriculteurs de France, tenue à Béziers le 17 juin 1936, a voté contre l'arrachage avec des considérants non dépourvus d'humour tels que celui-ci : « Le remède serait pire que le mal ». Autrement dit, selon l'opinion des honorables membres de cette Assemblée, plus on arrachera des vignes plus on produira de vin car « les viticulculteurs n'offriraient en holocauste que la partie de leur vignoble qui rapporte le moins, en ayant bien soin de conserver la partie la plus productive sur laquelle ils ne manqueraient pas de porter tous leurs efforts » Conclusion inattendue et que je déclare entièrement fausse car elle est en opposition avec la loi des grands nombres, avec celle du rendement décroissant, qui est tout particulièrement vraie en viticulture, et, tout simplement, avec le plus élémentaire bon sens.

Alors que propose le rapporteur de cette Assemblée, qui reconnait bien d'ailleurs que la réduction de l'étendue du vignoble est seule de nature à résoudre la crise ?, le contingentement individuel Examinons très rapidement ce point et observons d'abord que tout contingentement tend, en fait à réduire la surface du vignoble ; c'est là sa fin dernière qui serait précédée d'une série de ruines plus ou moins perlée.

---

(1) Je prends ce chiffre de 150.000 ha. pour fixer les idées ; toute loi d'arrachage devrait être précédée, ainsi que je l'ai déjà indiqué, d'un inventaire rigoureux d'où l'on déduirait la surface en Vignes à soumettre à l'arrachage, l'expérience ensuite aurait le dernier mot, l'idéal à atteindre dans les conditions présentes, étant une production moyenne de 73 millions d'hectolitres.

Tous les projets de contingentement qui ont paru dans ces dernières années étaient fondés sur des principes tout à fait arbitraires ; leurs résultats seraient très différents selon qu'on prendrait pour base de départ telle ou telle année ; c'est assez dire la fragilité de ces systèmes puisqu'on ne peut leur donner un fondement juridique sérieux.

Je ne parle pas, bien entendu, de certains projets tout à fait ridicules, qui n'étaient fondés sur d'autre principe que celui qu'on pratique à la foire d'empoigne, tant était évident le but poursuivi par leurs auteurs de soustraire à toute charge la région à laquelle ils appartenaient.

Je ne vais pas faire ici l'examen du cas Algérien, qui est très spécial.

Il faut donc, en dernière analyse, en venir au contingentement individuel qui, lui, présente les apparences d'une stricte justice ; mais ce n'est qu'une apparence ; c'est une justice « mathématique » et seulement cela. Je ne puis donner mon adhésion à un système qui aurait pour effet d'enlever aux petits producteurs la faculté de vendre toute leur récolte ; il me semble qu'il suffit de n'avoir pas une pierre à la place du cœur pour penser ainsi ; d'ailleurs toute notre législation viticole, n'a-t-elle pas consacré leurs droits intangibles ?

Qui peut donc douter que dans la France démocratique ce système puisse être imposé aux producteurs de moins de 300 hl., par exemple. Dès lors, il atteindrait, dans la métropole, moins de 40.000 viticulteurs groupant un tiers de la production ; bref tout le système s'effondre car on retombe dans une forme de contingentement qui a provoqué l'échec du plan de Stewenson (voir mon rapport à la Société des Viticulteurs de France, 1931).

La situation de la Viticulture française est claire ; la surproduction est là, présente ; 1936 n'est qu'une année de répit ; il y a 80 chances sur cent pour que chaque année à venir nous apporte une récolte de l'ordre de 80 millions d'hl. qui laissera la grande majorité des viticulteurs en perte ; il en sera ainsi tant que la surface en vignes correspondra à une production excédentaire.

Ce n'est pas tout ; la dévaluation récente, la politique générale actuelle, ont pour effet de réduire le pouvoir d'achat des viticulteurs, ils vont se trouver en face d'une hausse rapide du coût des achats : soufres, 98 fr. ; sulfates, 210 ; engrais, produits industriels etc., que ne compensera pas une hausse correspondante du prix du vin, car la politique générale va tendre à freiner la hausse du coût de la vie ; je suis persuadé que les prix du vin ne suivront pas l'allure de la hausse générale.

Voici un petit tableau (que j'emprunte à M. Jean Dessirier), qui en dira mieux qu'un long discours ; (voir page suivante).

Et M. Dessirier ajoute : « Nous ne reviendrons pas sur les tares essentielles d'une politique portée à laminer les trois quarts de la nation au profit d'une seule classe privilégiée ».

Au moment où j'écris, la hausse est bien plus forte pour les produits industriels que pour les produits agricoles ; la discordance entre les deux

Années	Frais généraux de l'Agriculture	Revenus nets de l'Agriculture	Coût des achats professionnels de l'agriculture	Salaire horaire moyen des ouvriers dans l'industrie
1913.....	100	100	100	100
Octobre 1935.....	602	105	402	826
Août 1936.....	647	188	417	
Décembre 1936 ..... (après l'application des lois nouvelles).....				1200

prix va sans doute s'accentuer encore et cette éventualité est extrêmement grave pour toute l'agriculture française.

En face des difficultés qui menacent la Viticulture, je supplie tous ceux qui ont une influence de batailler pour l'arrachage ; il y a des difficultés sans doute, mais celles que nous impose la nature ne sont pas les plus redoutables ; il faut vaincre surtout la paresse, le scepticisme, la lâcheté ; il n'y a pas de progrès sans audace. Ayant posé les principes ayons assez de courage pour en faire l'application. Le Gouvernement qui aura en cette matière une volonté ferme est certain de la victoire ; il méritera, à ce point de vue, la reconnaissance de tous les viticulteurs ; s'il ne se sent pas sûr de lui, alors qu'il adopte la solution assez aléatoire de l'arrachage facultatif ; néanmoins, une prime de 10. 000 fr. par hectare, combinée avec une campagne ardente de tous les groupements viticoles, pourrait peut-être donner des résultats ; je suis assez sceptique à cet égard. J'ai donné dans mon article du 14 octobre 1934, paru ici même, le texte d'un projet de loi sur l'arrachage ; j'en maintiens les grandes lignes et je demande au lecteur de bien vouloir s'y reporter :

L'article 1er de ce projet est ainsi conçu :

« A dater de la promulgation de la présente loi toute plantation de vigne tant en France qu'en Algérie est interdite ».

Or, il est malheureusement certain qu'on plante toujours ; j'ai des yeux pour voir. Là aussi une main ferme est nécessaire.

Ce projet de loi tient compte en particulier de la divergence des rentabilités ; si les vignobles qui produisent moins de 40 hl. à l'hectare étaient soumis à l'arrachage, les terrains qu'ils recouvrent seraient fatalement laissés en friche ; je pense que, en particulier, les viticulteurs de plaine auront assez de compréhension pour ne pas vouloir imposer l'arrachage aux parents pauvres de la viticulture ; il institue une base de départ reliée à une production minima de 300 hl. ainsi que le principe de la progression.

Enfin la loi devrait prévoir une sorte d'échelle mobile ; toute plantation nouvelle serait interdite tant que la consommation taxée serait inférieure

à 55 millions d'hl. ; je ne peux, sans allonger démesurément cet article qu'indiquer le principe des choses.

Seul l'arrachage peut rétablir rapidement une situation vinicole saine, tel est le frontispice de la campagne à poursuivre.

Je conclus en demandant l'application de la loi et je livre au lecteur le passage suivant d'un article sur la politique agricole du Président Roosevelt : « Un champ de coton sur quatre fut sacrifié ; la récolte réduite rapporta 650 millions de dollars tandis que la récolte normale, à cause de l'avilissement des prix, n'aurait valu que 485 millions ; grâce à ces mesures draconiennes Roosevelt a réussi incontestablement à rendre un pouvoir d'achat aux masses agricoles » (Ludovic Naudeau, *Illustration* du 28 novembre 1936).

Et c'est ainsi que Roosevelt a gagné le cœur des paysans.

Cuxous le 3 décembre 1936.

Baron de Boixo,
Ingénieur des Eaux et Forêts
Ingénieur agronome
Membre de la Société des Experts
Chimistes de France.

LES VINS DES VENDANGES GELÉES

Le 9 octobre dernier, une forte gelée blanche a atteint sérieusement certains vignobles du Midi, chez lesquels la récolte des raisins de cuve n'était pas encore effectuée.

C'est là un fait que l'on constate très rarement dans les départements méridionaux. Aussi les viticulteurs dont les vignes avaient souffert de la gelée, étaient-ils soucieux de la qualité des vins obtenus avec de pareilles vendanges.

Les documents analytiques sur la composition des vins provenant des raisins gelés sont rares. Cependant Laborde, dans son « Cours d'œnologie », signale que les raisins gelés donnent un vin de qualité inférieure. S'il s'écoule, dit-il, un certain temps entre la gelée et la vendange, le raisin gelé se flétrit, le moût se concentre et le vin est plus alcoolique ; mais, en général, il est acide, peu coloré et un peu amer.

Pour le cas observé cette année, il nous a paru intéressant de comparer la composition du vin obtenu avec les raisins gelés, avec du vin de la même propriété, mais récolté sur des raisins non endommagés par le froid.

Les raisins et le vin que M. Ravaz a eu l'amabilité de nous procurer en vue de nos analyses, provenaient du vignoble de M. Nohalac, commune de Notre-Dame-de Londres, situé dans le département de l'Hérault.

Les raisins atteints étaient nettement passerillés et possédaient un goût normal.

La fermentation de cette vendange s'est bien effectuée comme le dénote la teneur en acidité volatile du produit obtenu ainsi que sa composition générale.

Voici d'ailleurs consignée dans le tableau ci-joint, pour chacun des lots, la composition de ces vins.

Eléments dosés		Vins des raisins gelés	Vins des raisins sains
Alcool par distill. en vol. o/o.....		11°4	9°3
Extrait sec à 100°....	g. p. l.	24,40	17,70
Acidité totale.....	«	4,50	4,00
Acidité fixe.....	«	4,32	3,57
Acidité volatile.....	«	0,18	0,43
Sucres réducteurs.....	«	— 1	— 1
Cendres.....	«	2,65	2,50
Acide tartrique total.....	«	5,35	4,23
Potasse totale.....	«	5,07	4,41
Somme alcool + ac. corrigée.....	«	15,73	12,91
Rapport alcool/extrait réduit.....	«	3,7	4,3

Il ressort de ces deux analyses que le vin provenant des raisins atteints par la gelée possède une teneur alcoolique supérieure de 2° environ à celle du vin des raisins normaux.

D'autre part, sauf pour l'acidité volatile, tous les éléments dosés sont aussi plus élevés dans ce même vin.

Pour ce qui concerne les qualités gustatives et la couleur, le vin des raisins gelés était un peu plus coloré que le vin témoin. Il a été trouvé franc de goût, plus bouqueté et moins plat.

En somme une concentration a eu lieu dans les raisins gelés, favorable pour la qualité du vin. Il est fort probable que cette qualité aurait été amoindrie, comme l'a signalé Laborde, si la gelée avait sévi sur des raisins avant leur maturité, et non a maturité complète, comme le cas s'est présenté, en général, cette année dans la région.

E. Hugues et E. Bouffard,
Directeur et Chef des travaux de la Station œnologique de Montpellier.

LA CULTURE DU MUSCAT DE HAMBOURG

Les nombreuses demandes de renseignements que j'ai reçues jusque de l'étranger concernant ce cépage me mettent dans l'obligation d'user des colonnes du *Progrès agricole et viticole*, pour y répondre.

En général, mes correspondants se plaignent de mauvaise maturité ou de coulure, ce qui dans les deux cas les prive de la vente de cet excellent raisin de table.

La coulure peut être atténuée dans de larges proportions, par l'incision annulaire à la floraison, ou le choix d'un porte-greffe favorisant la fructification genre Berlandieri, mais le manque de couleur des grappes est une question plus délicate.

Quoique ne possédant dans mes plantations qu'un nombre très restreint des pieds dont les fruits restent roses, j'ai effectué de nombreux essais,

apport de sulfate de fer, de potasse, effeuillage, limitation des grappes, aucun résultat nettement positif.

Par contre, il est un fait indéniable, c'est que le Muscat ne donne des produits de choix, grappes à gros grains noirs très primés et récolte régulière, que dans les terrains argilo-slliceux, dénommés « boulbènes » dans le Sud-Ouest.

Là, il donne des résultats financiers très supérieurs au Chasselas dont la renommée n'est cependant plus à faire, tandis que sa culture dans d'autres expositions est plutôt aléatoire, les terrains calcaires, en particulier, donnent des grappes à très petits grains à peine rosés.

En résumé ce magnifique cépage ne peut espérer une grande extension du fait de sa trop délicate adaptation, dans notre région à peine si un viticulteur sur dix obtient de bons résultats.

Léon Bonal (T.-et-Gar.).

Addendum

Article de M. Nègre, paru dans le n° du 13 décembre, sur « le vin de pressoir continu ». L'auteur ajoute, en fin d'article, l'alinéa suivant :

« L'industrie ne permet pas encore de mettre ces enzymes sur le marché à des prix tels que le traitement soit toujours rémunérateur. Il peut être intéressant lorsque le vin se vend bien. Lorsque la récolte est abondante et que les cours sont bas, la destination la plus naturelle des vins de pressoir continu est la distillerie. »

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Explosifs agricoles. — Les agriculteurs qui désirent se procurer des explosifs agricoles pour travaux de défoncement, dérochement, descouchage, plantations d'arbres, etc., doivent procéder de la manière suivante :

1° Adresser une demande à une Société d'encartouchage habilitée à délivrer des explosifs agricoles, cette demande doit indiquer l'utilisation que les demandeurs se proposent de faire des explosifs demandés. Ces utilisations doivent être spécifiquement et exclusivement agricoles. Les demandes doivent être visées par le maire de la commune et par le Syndicat agricole auquel appartient le demandeur ; ces derniers doivent certifier connaître les utilisations projetées par les explosifs demandés et attester que ces utilisations sont exclusivement agricoles. Les demandes doivent être ensuite envoyées pour visa aux directeurs des Services agricoles, au chef-lieu du département, qui vérifient l'exactitude des renseignements portés sur les demandes, puis visent et retournent ces pièces aux demandeurs. Jusqu'en 1935, c'étaient les Offices agricoles qui devaient ainsi viser les demandes. Depuis la suppression des Offices agricoles, les directeurs des Services agricoles les visent à leur place.

2° Les bons de commande ne doivent pas dépasser 50 kilogrammes.

Les explosifs sont délivrés et envoyés aux demandeurs par la Société d'encartouchage à laquelle les commandes ont été adressées. A titre de renseignement, les agriculteurs peuvent faire leurs commandes :

Soit aux établissements John Kinsmen, à Seyssel (Ain) ; soit à la Société Davey, Bickford, Smith et Cie, 59, rue de Châteaudun, à Paris.

Comité Permanent des Agriculteurs Métropolitains et d'Outre-Mer. — Le Bureau du Comité permanent des agriculteurs métropolitains et d'outre-mer, 11 bis, rue Scribe, Paris, est intervenu, le 14 octobre, auprès de MM. les Ministres de l'Economie nationale, des colonies et de l'agriculture pour leur signaler les répercussions éventuelles de la nouvelle politique économique.

Il croit devoir signaler qu'à l'heure actuelle, agriculteurs métropolitains et d'outre-mer sont unanimes pour demander :

— qu'aucune mesure ne soit prise tendant à abaisser les droits de douane ou à supprimer le contingentement des importations qui constitue une protection indispensable à nos productions agricoles françaises et d'outre-mer ;

— que la « Commission de révision douanière », chargée, par décret arrêté le 2 octobre 1936, de l'adaptation du tarif douanier aux circonstances économiques nouvelles, dans le cadre du projet de nomenclature douanière internationale établi par le Comité des experts désignés par la Société des Nations, ne peut faire œuvre utile au point de vue agricole que si ses travaux sont basés sur la nécessité de protéger efficacement les produits agricoles de nos territoires d'outre-mer, produits complémentaires et non concurrents de ceux de la Métropole.

Il insiste pour que la « Commission douanière de contrôle des prix » tienne compte, dans ses travaux, de ce que la loi du 19 août 1936 ne s'applique pas aux prix pratiqués à la production par les agriculteurs tant métropolitains que d'outre-mer.

Un recours en Conseil d'Etat contre l'Office du blé pour violation de la loi du 15 août 1936. — Le Conseil d'Etat vient d'être saisi par M. Le Roy Ladurie, secrétaire général de l'Union Nationale des Syndicats Agricoles, agissant en sa qualité de producteur de blé, d'un recours contre la décision du Conseil Central de l'Office du Blé qui a fixé le prix d'achat du blé à un taux inférieur au taux minimum légal déterminé par l'article 9 de la loi du 15 août 1936.

En fixant le cours du blé à 140 fr., le Conseil Central n'a pas tenu compte du coefficient minimum de majoration qui lui avait été imposé par le législateur par rapport au prix moyen des récoltes 1911-12-13 ; ce recours devant le Conseil d'Etat tend à obtenir l'annulation d'une décision qui, en violant la loi, causerait aux producteurs de blé un préjudice direct et important.

L'orientation donnée à la politique de dévaluation n'aura certainement pas été étrangère à cette initiative qui soulève à nouveau le problème si délicat du prix du blé.

BIBLIOGRAPHIE

Comment vendre en agriculture pour réussir, par Henry Girard. — Brochure de 56 pages de la Collection de Défense Agricole. — Prix : 3 francs ; franco 3 francs 30. — Librairie de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris VI^e^.

L'auteur avait été chargé de présenter au dernier Congrès de l'Agriculture, en mai, un rapport précisant le rôle de l'organisation professionnelle sur l'amélioration du prix de vente des produits agricoles.

Cette étude était indispensable car si les organismes les plus représentatifs de l'Agriculture proclament la nécessité de faire du nouveau, on peut dire que dans aucun milieu on n'avait serré assez le problème pour le résoudre. Le mot d'ordre était lancé de toutes parts, mais on marquait le pas de façon lamentable...

En effet, ne proposant rien de constructif, on laisse le champ libre à ceux qui ne rêvent qu'étatisation ou servitude des cultivateurs sous le fallacieux prétexte de sauvegarder l'économie libérale. C'est ce que veut à tout prix éviter l'auteur en provoquant les efforts immédiats de ses collègues.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — Affaires au ralenti, comme d'ordinaire à pareille époque. Cours fermes, mais sans hausse marquée. On va connaître la récolte totale de la France.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur vinicole*. — Comme à la propriété, c'est le calme qui a régné dans les entrepôts parisiens et certains ont même parlé, peut-être avec un peu d'exagération, de calme absolu.

Il semble que la baisse de la température ait encore refroidi l'entrain des affaires de gros à gros. Ajoutons que l'époque est traditionnellement peu active et que beaucoup de maisons sont surchargées de marchandises et ont encore dss retiraisons à faire à la propriété avant fin décembre, retiraisons pour lesquelles elles s'efforcent d'obtenir une prolongation.

Cependant, les arrivages, tant par fer que par eau, continuent régulièrement, mais les réservoirs attendent quelquefois plusieurs jours avant d'être dépotés, la place manquant dans de nombreux entrepôts.

L'opinion générale croit que ce calme pourrait se prolonger jusqu'au milieu du mois de janvier.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 7 décembre 1936	Cours du 14 décembre 1936
Vins rouges 8° à 10°.	Aramon montagne	8°5 à 9°	8°5 à 9° vins vieux
Vins rouges 9°.....	sous-marc de 4 francs	logés, 13 à 13 fr. 50	13,50 à 14 fr. 00
Costièr. et v. de café	à 4 fr. 50	logés, 15,00 à 16 fr.	vins nouv. 14 à 14,50
Costières sous-marc.	logés 5 à 5 fr. 50	14 à 14 fr. 75	14,00 à 15 fr.
Blanc de blanc.....	Costières sous-marc	14,50 à 16 fr.	15,00 à 16 fr.
Clairette.....	4,75 à 5 fr. 25	14 fr. 50 à 16 fr.	15 fr. à 16 fr. 50
Rosé paillet gris....	logé: 5,50 à 6 fr. 00		15 à 16 fr.
Rouges moyens 9°..		14 fr. 50	14 fr. 25

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours 8 décembre 1936	Cours du 15 décembre 1936
8°5 à 10°.....	4,00 à 4 fr. 50	non log. 12,25 à 13	réc. 1935, 13,50 à 14 fr.
9° prix moyen	logé : 5 à 5 fr. 50	logés, 13 à 13 fr. 50	logés 14,25 à 14,50
9° à 11°		Vins de café	supérieur 14,50 à 15 fr.
Blancs de blancs....		supérieur 14 à 15	Moyen. type 9°, 14, 25
12° à 14°.....		rosé bl. pas d'aff.	14,50 à 15 fr. 50
			rosé bl. pas d'aff.

La propriété reste insensible à l'inaction du marché et maintient ses prix. Quelques rares affaires traitées confirment les cotations antérieures. La tendance reste ferme.

Sète. *Chambre de Commerce.* — Marché du 9 décembre 1936.

Vins de pays: rouge 1936, 14,00 à 15 fr. 00 le degré; rosé, 14,50 à 15 fr.; blanc, 15,00 à 16 fr. 00.

Vins d'Algérie rouge et rosé: 15,50 à 16 fr. 50 l'hecto nu, quai Sète.

Marché très calme pour les vins de pays et pour les Algéries. Cours sans changement.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	4 décembre 1936	11 décembre 1936
	—	—	—
Rouges.....	4,25 à 5 fr. 25	14 à 14 fr. 50	14 à 14 fr. 50
Rosés et Blancs.....	Rosés enlèvement	14,75 à 15 fr. 25	14,75 15 fr. 50
Vins blanc à retirer.	imméd. 4,25 à 4 fr. 50	15 à 16 fr.	15 à 16 fr.
		Type 9°: 14 fr.	Type 9°: 14 fr. 50

— Marché calme. Cours stationnaire. La tendance serait légèrement moins soutenue. La propriété maintenant cependant ses prix pour les belles qualités courantes, ou les lots de quelque importance.

Le commerce se préoccupe de l'augmentation des tarifs de transport.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers, 2.000 hl. 9°, 135 fr. logé ; près Magalas, 3.000 hl. 10°, 145 fr. vieux et nouveaux logés ; près Maureilhan, 350 hl. 9°8, 133 fr. ; près Bessan, 1.330 hl. 9°, 127 fr. rouge et rosé ; près Boujan, 100 hl. 9°7, 140 fr. ; près Lignan, 100 hl. 8°9, 127 fr. ; près Lieuran, 160 hl. 9°6, 136 fr. ; près Servian, 170 hl. 11°6, 170 francs.

Pézenas. — 14 décembre. — Rouge 1935-1936, 14 fr. le degré ; blancs 15 à 16 fr. le degré ; rosé 15 à 16 fr. le degré.

Olonzac — 14 décembre. 14 à 15 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian - Cote du 13 décembre 1936: vins rouges, 9 à 11°, 14 à 15 fr. le degré.

Narbonne.— Le 10 décembre 1936. — 14,00 à 15 fr. le degré ; moyenne des 9°, 14 fr. 25 le degré.

Alcools : pas d'affaires signalés.

Cours stabilisés entre 14 et 15 fr. suivant qualité et conditions d'enlèvement.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes : divers lots 9° à 9°5, 14 fr. 25 le degré ; 600 hl, 9°3, 14 fr. 25 le degré ; 300 hl. 9°2, 14 fr. 50 le degré ; 760 hl. 9°5, 14 fr. 50 le degré ; coopérative Corbières 600 hl. 11°, 15 fr. le degré.

Carcassonne. — Cote officielle du 12 décembre 1936. — 8°5 à 11°, 14,00 à 14 fr. 50 le degré.

Affaires rares. Quelques lots ont été traités à 14 fr. pour enlèvement rapide.

Lézignan-Corbières.— Le 9 décembre.— Récolte 1936 : 14,00 à 15 fr. 00 ; le degré. Corbières et Minervois 1935 : 14,00 à 14 fr. 50.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes : coopérative l'Abri Lézignan 2 wagons-réservoirs 10° à 14 fr. 75 retiraison sous quinzaine ; coopérative Azilhanet 1 wagon-réservoir 10° à 14 francs.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 5 décemb. 1936	Cours du 12 décemb. 1936
		—	—
8°5 à 11°.....	Vins vieux, 5,00 à 5,25	Récolte 1935	Récolte 1935
13°.....	Vins nouveaux	13 fr. 50 à 13 fr. 75	13.50 à 13 fr. 75
11° à 12°.....	5 fr. 00	Récolte 1936	Récolte 1936
12° à 13.....		14 fr. 00	14 fr. 00
		moy. des 9°, 123 fr.	

Léger tassement de 0 fr. 25 sur les cours précédents, sauf pour les Corbières dont les prix se maintiennent plus fermes. Les qualités supérieures résistent généralement à la lourdeur du marché.

CENTRE. — LOIR-ET-CHER. — Rouges et rosés, 16 francs le degré ; blancs de Sologne, 17 francs le degré.

ORLÉANAIS. — Vin du pays 1934, Gris Meunier, suivant crus, la pièce nue, 250 à 300 ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 250 à 300 ; vins blancs de Blois, nu, les 228 litres, 230 à 275 ; Noah, pas de cote ; Hybrides, pas de cote.

SANCERROIS. — Les vins blancs ordinaires valent 200 fr. l'hectolitre et les blancs de Sauvignon se paient 350 à 400 fr. Pas d'affaire en rosé.

LOIRE-INFÉRIEURE. — Muscadet 1936, 575 à 625. — Gros plants 1936, 300 à 375 ; Othello 1936, 300 à 350 ; Seibels 1936, 325 à 350 ; Noahs (suivant degré), 250 à 290, la barique de 225 litres.

DEUX SÈVRES. — Blancs chenin, 400 à 500 ; Bretons, 350 à 400 ; rouges Grolots supérieurs, pas de cote ; Othellos et hybrides, pas de cote.

GERS. — **Molières.** — Vins, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré, selon goût et couleur, droits en sus.

Vic-Fezensac. — Vin blanc, 32 fr. ; vin rouge, de 32 à 34 fr., le tout par degré bordelaise de 228 litres.

ALGÉRIE. — **Alger.** — 12 décembre 1936. — Récolte 1935 et 1936 : extra, 14,50 à 15 fr. ; 1er choix, 14,00 à 14 fr. 50 le degré suivant délai, petits degrés faisant prime ; 2e choix, 13,25 à 13 fr. 75 le degré ; 3e choix, 12,00 à 12 fr. 50 le degré. Vin blanc : taché, 12 fr. 50 à 14 fr. 50 ; de raisins blancs extra, 15 francs 50 ; distillerie (propriété) libre, 8 fr. ; bloqués (propriété), manque.

Le calme du marché entraîne malgré la résistance de la propriété une certaine faiblesse des cours sur toutes les catégories de vins. On a pu traiter quelques petits lots de vins courants retiraison rapide à 13 fr. le degré et les vins vieux dans les mêmes conditions font 12,50 à 12 fr. 75. Les vins logés se maintiennent à 13,50 et 14 fr.

Oran. — Situation stationnaire. Il ne se traite presque pas d'affaires.

TARTRES

Marché de Béziers du 11 décembre 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.....	3 fr. 20 à 3 fr. 25 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique.....	
— — 20 à 22 o/o —	sans stock.
— — au-dessus 50 o/o.....	4 fr. le degré A. T.
Tartrate de chaux 50 o o acide tartrique.....	4 fr. 50 le degré A. T.

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ.
Marché tendance calme qui pourrait ménager des surprises même après la trève des confiseurs.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant manque ; tourteaux de coprah supérieur 105 ; tourteaux de coprah 1/2 blanc 109 ; tourteaux de coprah cochin 128 ; tourteaux d'arachides ruflsque extra-blancs surazotés 96 ; Tourteaux de palmiste 60. Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

ENGRAIS

Engrais azotés :

Sulfate d'ammoniaque, normal (20, 60 o/o az. ammoniacal), 85,50 à 90,50, *sec* 20,40 o/o az. ammoniacal), de 84,50 à 89.50. — *extra sec* (20,80 o o az. ammoniacal), de 86,50 à 91,50. — *extra sec spécial* 21 o/o az. ammoniacal), 87 à 90.

[Pour livraisons éventuelles en vrac, réduction de 2.50 aux 100 kil.]

Nitrate de chaux. — *13 o/o* az. nitrique, 73 à 76 ; *15,5 o/o* az. nitr. de 82 à 85. — *Ammoniacal* (14,75 o/o az. nitrique et 0,75 o/o az. ammoniacal) » ».

Nitrate de soude. — (16 o/o d'azote nitrique), 86 à 91.50.

Ammonitrates. — (7.75 o/o az. ammoniacal ; 7.75 o/o az. nitrique), 76 à 78.

Cianamide de chaux. — Granulée (20 o/o az. ammoniacal) : 95 à 98 (en fûts métalliques réglés à 75 kgs. 85 à 88 en sacs spéciaux à 100 kg.)

Engrais azotés binaires :

Potazote. — (12 o/o d'azote, 24 o/o de potasse) : de 82,50 à 85.50.

Nitropotasse.— (16,5 p. 100 d'azote et 25 p. 100 de potasse) : de 112 à 114 fr.

Engrais potassiques :

Prix de base (départ des mines) des Sels de Potasse d'Alsace pour la campagne 1936-1937 :

Sylvinite riche : 16 fr. 30.
Chlorure de potassium : 67 fr. 20.
Sulfate de potasse : 91 fr. 50.

Sur ces prix de base il y a lieu de déduire divers rabais et bonifications, qui font ressortir le prix net, ainsi qu'il est indiqué ci-après aux 100 kilos.

	Sylvinite 18 o/o		Chlorure 49 o/o		Sulfate 46 o/o	
	en sac	en vrac	en sac	en vrac	en sac	en vrac
du 15 déc. 36 au 15 mai 37.	16.82	14.32	61 95	58.95	83.22	80.22

Engrais phosphatés.

Superphosphate minéral. — 14 p. 100 d'acide phosphorique soluble eau et citrate : 26 fr. 75 à 32 fr.

Scories de déphosphoration. — (14 o/o, acide ph. : 14.50 ; 16 o/o, 16.50 ; 18 o/o, 18,55, départ Thionville.

Phosphates agricoles : 16 o/o acide ph., 11 fr. ; 18 o/o, 11,50 ; 20 o/o, 12,75 ; 22 o/o, 14 francs, départ Somme.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 6 au samedi 12 décembre 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche..	7.6	—1.4	13.0	9.0	«	5.6
Lundi.....	11.8	3.6	9.0	7.0	1.2	2.8
Mardi.....	10.4	4.0	6.6	4.8	«	10.9
Mercredi...	11.8	5.4	8.2	2.8	»	1.2
Jeudi.....	11.4	9.4	7.0	3.2	trac.	4.2
Vendredi...	11.8	7.0	7.4	1.8	4.1	7.9
Samedi.....	9.4	—1.6	9.0	2.2	9.8	0.4
Total ...					115.1	148.7
Angoulême						
Dimanche...	6.5	2.0	12.8	9.6	«	9.4
Lundi	10.3	0.1	9.2	7.3	2.9	16.0
Mardi	10.4	7.1	12.5	5.3	0.2	17.1
Mercredi....	11.0	4.7	8.8	5.0	trac.	13.7
Jeudi.....	12.0	8.7	8.8	3.7	1.2	13.6
Vendredi...	11.0	7.1	6.7	1.1	0.3	4.6
Samedi.....	10.0	8.0	9.3	3.0	1.0	0.2
Total.. .					123.1	139.3
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	3.6	0.5	14.0	9.0	«	trac.
Lundi	6.4	—3.8	9.4	5.5	troc.	6.5
Mardi.....	8.3	0.3	10.5	3.2	»	1.7
Mercredi....	8.8	4.0	6.0	2.9	trac.	3.9
Jeudi.....	10.8	8.5	5.1	1.9	0.1	1.2
Vendredi...	10.6	3.0	4.0	—0.1	trac.	0.4
Samedi.....	»	«	4.2	—2.5	«	2.0
Total....					49.4	192.5
Bordeaux						
Dimanche ..	7.0	4.2	14.2	9.4	«	5.4
Lundi	10.6	—1.4	12.0	9.5	0.7	13.0
Mardi.....	11.4	8.6	14.4	6.4	11.2	23.0
Mercredi ...	12.0	2.5	4.0	4.8	0.3	21.0
Jeudi.....	12.5	8.9	8.4	5.8	0.1	23.1
Vendredi..	12.1	6.2	10.1	2.5	2.4	9.6
Samedi.....	11.2	5.0	9.5	2.3	0.5	6.3
Total....					122.8	360.7
Toulouse						
Dimanche ..	5.4	4.2	14.0	7.5	3.2	«
Lundi	7.1	0.2	13.0	11.2	«	»
Mardi.....	11.1	6.8	13.3	7.6	3.5	11.8
Mercredi ...	11.0	3.9	7.3	5.2	0.1	11.1
Jeudi.....	12.1	7.6	7.7	4.9	trac.	45.2
Vendredi ..	3.3	4.3	8.3	0.9	«	6.4
Samedi.....	10.8	6.6	8.5	5.1	0.8	9.4
Total....					40.6	268.6
Perpignan						
Dimanche...	11.6	7.2	17.5	9.3	»	«
Lundi	12.0	6.6	15.3	9.0	»	0.3
Mardi.....	15.2	10.4	10.4	9.0	«	8.9
Mercredi ..	13.5	8.2	9.5	6.3	«	2.5
Jeudi.....	15.3	10.3	10.6	3.2	«	10.2
Vendredi...	13.5	3.4	11.2	3.3	«	«
Samedi.....	14.8	4.6	10.7	6.0	«	7.4
Total....					187.8	154.7

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	2.2	—3.9	11.2	5.4	«	39.
	7.2	0.6	6.0	3.4	4.0	5.
	7.8	4.0	5.2	1.0	0.3	1.
	10.1	5.0	3.8	0.6	1.4	6.
	10.2	5.9	3.0	—0.6	4.1	2.
	9.2	6.0	1.6	—2.8	0.4	»
	4.3	—2.0	1.2	—4.6	2.8	0.
					76.3	168.
Dijon						
	2.4	—1.0	10.7	6.0	trac.	32.
	3.0	—1.6	6.8	3 0	0.2	16.
	7.8	3.0	6.0	0.8	0.7	4.
	8.9	1.9	4.9	0.0	11.8	14.
	10.8	8.3	4.8	0.0	0.5	3.
	9.1	6.0	3.4	—1.0	trac.	»
	6.9	—0.9	1.2	—4.0	trac.	»
					111.5	296.
Lyon						
	1.4	—0.9	13.3	7.3	trac.	trac
	5.8	—0.6	10.0	6.6	trac.	7.
	9.0	3.6	6.4	3.8	1.6	1.
	6.3	3.5	5.1	2.7	6.8	3.
	12.1	4.0	6.9	1.4	0.1	1.
	9.7	1.8	4.5	2.4	»	0.
	9.2	5.7	—0.9	—3.6	«	«
					127.2	409.
Marseille						
	9.9	2.6	14.8	9.5	»	»
	10.2	—2.5	14.1	12.1	»	trac
	12.3	8.0	9.8	3.1	10.2	2.
	12.0	5.9	11.0	6.0	»	0.
	16.2	5.0	10.1	5.6	»	10.
	15.3	7.8	8.1	4.8	»	«
	13.6	1.9	5.8	—1.2	»	4.
					48.6	383.
Cuers						
	»	»	14.6	11.0	«	2.
	»	«	14.6	14.0	»	«
	»	»	11.2	7.8	«	«
	«	«	11.4	8.8	»	«
	«	»	10.2	4.4	«	»
	»	»	10.0	6.4	»	«
	»	«	12.2	—0.2	»	»
					«	298.
Montpellier						
	16.3	5.9	12.3	—1.3	«	«
	10.8	3.2	14.1	—0.9	«	»
	8.6	0.9	8.0	—2.0	»	»
	9.0	—4.3	7.3	—1.5	«	«
	10.1	3.2	8.3	—1.5	0.6	»
	8.5	3.2	8.9	—5.1	29.0	«
	12.0	7.1	6.9	—5.0	34.0	»
					124.7	173.

Observations. — Automne.